



AROMATICA
profumi e sapori della Riviera Ligure

PALCO

Gli show di Aromatica

VENERDI 5 MAGGIO

ore 11.30 Cerimonia di inaugurazione

ore 12.30 AromatiCocktail, gara a cura di Aibes

ore 15 *Il Primo*, l'incontro tra Moonshine e Citrus (dimostrazione e degustazione cocktail made in Sassello)

ore 15.15 *Sgombro e piselli* - cooking show dello chef Giorgio Servetto (Vignamare, Andora, stella verde Michelin), con utilizzo della farina del Mulino di Sassello 1830

ore 16.15 *Seppie locali, pompelmo, maggiorana, basilico genovese dop e zuccina trombetta* - cooking show* dello chef Manuel Marchetta (Corallo, Vallecrosia)

ore 17.00 Presentazione *Lo Spago 2.3*, nuova pasta firmata dallo chef Giuse Ricchebuono (Vescovado, Noli, stella Michelin), realizzata in collaborazione con Casa Fiorini e Acqua Calizzano, a seguire *Lo Spago 2.3, piselli, gambero di Sanremo e pesto d'erbe* - cooking show* dello chef Alberto Moretti (Vescovado, Noli)

ore 18.00 *Albenga, Alba, Pechino... Ah no, Chiavari! (carota, nocciola e ginseng)* - cooking show* della pastry chef Michela Gusciglio (Scola, Castelbianco)

SABATO 6 MAGGIO

ore 10 *La Cabannina (presidio Slow Food) e il saper fermentare* - cooking show* dello chef Roberto Martini (Agrilocanda Cornus, Rezzo)

ore 10.45 *La calma nel mare* - cooking show di Giovanni Senese (Pizzeria Senese, Sanremo), membro dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto

ore 11.30 Consegna *Premio Aromatica 2023* a Marco Bonaldo

ore 12.00 Premiazione *concorsi Confcommercio Golfo Dianese*

ore 12.30 *Pesto Show*, dimostrazione di pesto al mortaio, con basilico genovese dop, della campionessa del mondo Camilla Pizzorno, con la partecipazione di Tracy Eboigbodin, a seguire il pesto di Camilla incontra la pasta di Casa Fiorini, prodotta con l'Acqua Minerale di Calizzano, in *Trenette alla ligure* - cooking show* degli studenti dell'Istituto Aicardi-Ruffini

ore 14.30 *Il Liguretto, sorbetto di Liguria al limone e Basilico Genovese dop* - ice cream show* del gelatiere Marco Venturino (I giardini di marzo, Varazze), n° 1 del Gelato Festival Ranking

ore 15.30 *Pancia di maiale glassata al miele, purea di patate all'olio evo dop, aromatiche e insalata di micro ortaggi* - cooking show* dello chef Alessandro Schiavon (Cuxen, Imperia)

ore 16.15 *Profumo d'estate (gaspacho stracciatella gambero ed erba cipollina)* - cooking show dello chef Omar Bonecchi (Mirtillo Rosso, Alagna), già chef del locale stellato Trussardi alla Scala di Milano

ore 17.00 *Soul Kitchen e La primavera da gustare (carpaccio di branzino in gaspacho verde e fiori)* - presentazione del libro e cooking show di una delle ricette, con di Tracy Eboigbodin, vincitrice di Masterchef 11

ore 18.30 *Carrè di agnello millefoglie di patate e crema di zucchine e peperoni Frantoio Venturino* - cooking show a cura degli studenti dell'Istituto Ruffini-Aicardi

ore 21.15 *Le più belle canzoni della musica italiana* - spettacolo musicale del Music Time Trio (Angela Vicidomini, Alessio Briano, Artan Selishta)

DOMENICA 7 MAGGIO

ore 10.30 *Basilico e viole* - cooking show* dello chef Luca Mercurio (Hotel Jasmin, Diano Marina), con utilizzo di prodotti del Frantoio Venturino

ore 11.15 *Tartare di diaframma un po' marinato e affumicato, crema di patate allo zafferano di Triora, la sua cialda cristallizzata e rucola selvatica* - cooking show dello chef Andrea Scarella (Tuttu Ben, Creppo di Triora), in collaborazione con l'azienda Il Poggio di Marò di Triora

ore 12 *Faraona in due consistenze, crema di patate ed asparagi* - cooking show degli studenti dell'Istituto Ruffini-Aicardi (anteprema ricetta per il Campionato Nazionale Istituti Alberghieri)

ore 14.30 *Streppa e caccia là al tucco di orata* - cooking show degli chef Renato Grasso e Gianluca Ursino, insieme agli allievi del Sei Cpt di Imperia, progetto Arroscia Valle di Sapori, in collaborazione con Ass. Antiche Vie del Sale

ore 15.30 *Risotto Vialone nano al timo, ricciola e salsa di limoni* - cooking show dello chef Alessandro Dentone (Ad Food Catering, Genova)

ore 16.30 *Tortelli di prebuggiún, mandorle e nasturzio* - cooking show* dello chef Enrico Marmo (Balzi Rossi, Ventimiglia, stella Michelin)

ore 17.30 *Orzo all'aglio orsino, yogurt e uova di trota* - cooking show dello chef Fabio Ingallinera (Il Nazionale, Vernante, stella Michelin)

** con l'utilizzo di prodotti agroalimentari tradizionali (PAT)*